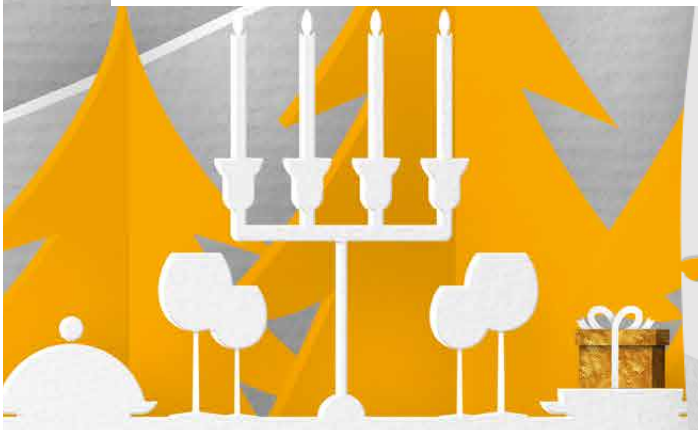
GUIDE DES RÉVEILLONS 2021

Vivez votre conte de Noël.

RESORT
BARRIÈRE
DEAUVILLE - TROUVILLE

À votre tour d'être au cœur du récit.

Il était une fois,
un endroit merveilleux et hors du temps
où Noël avait encore ce petit quelque chose de magique.
Petits et grands, en famille ou entre amis,
on pouvait y voir des spectacles fabuleux, déguster des mets parmi
les plus raffinés et s'émerveiller devant les décorations féeriques.
Et si on préférait ne rien faire, c'était aussitôt fait
car dans ce palais, tous les désirs prenaient vie.
Venez vivre votre conte dans tous les hôtels,
casinos et restaurants Barrière.
Réservez dès maintenant
pour des fêtes de fin d'année inoubliables.



SOMMAIRE

Les Fêtes de Noël

RÉVEILLONS DE NOËL

Casinos & Planches — Le Brummel 6
La Villatara 7
Le Cercle 8
Le Ciro's 9

Hôtel — La Belle Époque 12

Séjours de Fêtes 13

Les Fêtes du Nouvel An

RÉVEILLONS DE LA SAINT-SYLVESTRE

Casinos & Planches — Le Brummel 16
Les Ambassadeurs 17
Le Ciro's 18
Les Gouverneurs 20
O2 Sofa Bar 22
Le Théâtre du Casino 23

Hôtels — La Pommeraie 27
Le Côté Royal 28
La Belle Époque 29

RÉVEILLONS DES ENFANTS 26

IDÉES CADEAUX DE FÊTES 31

Venez réécrire ce que Noël a de magique dans les Casinos et sur les Planches.

Réveillon traditionnel de Noël au Brummel

Dîner musical avec un duo acoustique «violon-guitare» à partir de 19h30.
Tenue correcte exigée.

69 €
Par personne
hors boissons

Foie gras de canard au Porto rouge,
crème Dubarry,
chutney et pickles de betterave,
chips au pain d'épices.

Suprême de pintade
mousseline de pomme de terre
et pommes fondantes,
chou farci d'une embeurrée parfumée
de magret fumé, morilles et sauce cidre.

Les 3 chandeliers aux 2 chocolats
mousse chocolat blanc et chocolat au lait.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Déjeuner Musical du 25 décembre

La Villatara vous accueille à partir de 12h00 avec le duo musical Franck Dedeyster & Michel Melcer et un répertoire de chansons de Noël. Le menu et le tarif sont identiques à ceux du réveillon. Tenue correcte exigée.

Réveillon traditionnel de Noël à La Villatara

Dîner musical à partir de 19h30 animé en Live Music par le duo Franck Dedeyster & Michel Melcer, chansons de Noël et variétés. Passage de la Mère Noël. Tenue correcte exigée.

75 €
Par personne
hors boissons

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses pièces apéritives.

Amuse-bouche
Foie gras de canard au Porto rouge,
chutney, chips au pain d'épices.

Saumon mariné aux agrumes
et algue spiruline, tarte fine au parmesan,
crème Dubarry, chou-fleur violet,
betterave jaune et oignon rouge,
œuf de hareng fumé, fèves de soja.

Suprême de chapon farci aux morilles,
marrons et noisettes, crémeux de céleri
au curcuma, pressé de légumes anciens,
duxelle de champignons et de morilles,
purée de crosnes, jus aux morilles.

La Boule de Noël au nougat
mousse au miel, biscuit amande,
compotée d'oranges confites,
crumbles pistache, amandes effilées,
pistaches, feuille d'argent.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Réveillon de Noël au Cercle

Dîner musical avec un duo acoustique «violon-guitare» à 19h30.
Tenue correcte exigée.

110 €
Par personne
hors boissons

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses canapés.

Noix de Saint-Jacques en gravelax
et son caviar Arënkha de hareng.

Le foie gras de canard
autour de la betterave, chutney,
pickles, transparence
et chips de pain d'épices.

Filet de bœuf Stroganoff
pressé de pomme de terre
aux légumes racines, jus truffé.

Kremlin aux chocolats
crémeux, mousses et sa feuille d'or.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Réveillon traditionnel de Noël au Ciro's

Dîner à partir de 19h30
au sein du mythique restaurant
gastronomique face à la mer.
Tenue correcte exigée.

110 €
Par personne
hors boissons

55 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses canapés.

Foie gras de canard au Porto rouge,
pomme confite au Pommeau,
chips de pain d'épices.

Tourte de volaille
Ris de veau aux trompettes de la mort
Escalope de foie gras poêlée
Panais confit au miel
Buisson d'herbes fraîches

Pavé de turbot contisé aux girolles,
risotto crémeux au parmesan,
salsifis confits, crème de safran
émulsionnée au Champagne.

La Boule de Noël au nougat
mousse au miel, biscuit amande,
compotée d'oranges confites,
crumbles pistache, amandes effilées,
pistaches, feuille d'argent.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Venez réécrire ce que Noël a de magique dans les Hôtels.

Réveillon de Noël à La Belle Époque

Dîner musical à partir de 20h00 avec le Trio Marcos Adam pour animer votre soirée avec un répertoire de chansons variées et les standards de Noël. Tenue correcte exigée.

210 €
Par personne
hors boissons

105 €
Par enfant
(- 12 ans)

Cocktail au Champagne 12cl
Veuve Clicquot Vintage 2008
Foie gras au porto rouge,
chutney et chips de pain d'épices.

Cœur de saumon fumé aux algues.
Arënkha de hareng.

Fin velouté de potimarron
noix de coquilles Saint-Jacques à la truffe.

Homard cuisiné au beurre
bisque épicée et légumes d'hiver.

Le traditionnel chapon fermier de Noël
truffe noire et sauce Albufera.

La Bûche Monts et merveilles
de Christophe Adam.

Café et mignardises.

Brunch du 25 décembre

Buffet de Noël à partir de 13h00. Coupe de Champagne Veuve Clicquot Vintage 2008.

150 €
Par personne
hors boissons

75 €
Par enfant
(- 12 ans)

Repas hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HÔTEL BARRIÈRE DEAUVILLE

LE NORMANDY***** - LE ROYAL***** - L'HÔTEL DU GOLF****

Vos séjours de fin d'année*.

SÉJOURS DE NOËL

La nuit du 24 décembre

à partir de **423 €**

SÉJOURS DE LA SAINT-SYLVESTRE

La nuit du 31 décembre

à partir de **327 €**

ESCAPADE GOURMET DE NOËL

Les dîners du réveillon de Noël et l'accueil de Noël inclus

à partir de **868 €**

ESCAPADE GOURMET NOUVEL AN

Les dîners du réveillon de la Saint-Sylvestre et une bouteille de Champagne en chambre inclus

à partir de **798 €**

Nous contacter : 02 31 14 39 50

www.resortbarriere-deauvilletrouville.com

*Prix par nuit valables pour 2 personnes, petits-déjeuners inclus. Les dîners de réveillons sont hors boissons dans le cadre des offres «Escapade Gourmet». Selon conditions de vente, disponibilités et dans la limite des chambres réservées à ces offres, non cumulables avec d'autres offres promotionnelles en cours. Se renseigner au 02 31 14 39 50 ou sur www.resortbarrieredeauvilletrouville.com pour le détail des prix au Normandy, Royal et à L'Hôtel du Golf. Prépaiement non annulable non remboursable par carte de crédit de la totalité du séjour débité lors de la réservation. Tarifs indiqués à titre d'exemple en Chambre double Supérieure. **Prix valables pour la nuit du 24/12/21 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure au Normandy. ***Prix valables pour la nuit du 31/12/21 selon la formule choisie en Chambre double Supérieure à L'Hôtel du Golf.

Terminez l'année en beauté
et démarrez la suivante de plus belle
dans les Casinos et sur les Planches.

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Brummel

Dîner musical avec Gianni Mancuso «clavier-chant» dès 20h30 à proximité de l'ambiance des jeux. Tenue correcte exigée.

160 €
Par personne
hors boissons

80 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl

Demi Saint-Jacques pochée au vinaigre de citron de Kalamansi
vinaigrette au citron, cheesecake aux crustacés et petits pois.

Langoustines rôties
raviole de chair de crabe et légumes anciens, poêlée de champignons, fèves de soja, sauce de crustacés et chips de pain aux algues.

Pavé de bar grillé
pâtisson, purée de carottes jaunes au gingembre et ses légumes d'hiver.

Filet de bœuf rossini
escalope de foie gras poêlée, méli-mélo de carottes anciennes aux cèpes, pomme du vendangeur à la truffe, jus au Porto.

Forêt noire à la chantilly vanille
biscuit chocolat, compotée et coulis de griotte.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Salon des Ambassadeurs

Dès 20h30, avec une revue féerique remplie de strass et de paillettes.
Tenue correcte exigée.

250 €
Par personne
hors boissons

125 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses pièces apéritives.

Foie gras de canard à l'Armagnac
gel à la pomme et granola maison.

Saumon mariné aux agrumes et algue spiruline
tarte fine au parmesan, crème Dubarry,
pickles de chou-fleur violet, de betterave jaune
et d'oignon rouge, œuf de hareng fumé,
fèves de soja et poudre de spiruline.

Demi-queue de langouste
pochée dans un bouillon aux aromates
courge spaghetti confite à l'huile de noisette,
billes de légumes oubliés,
fumet de crustacé crémé.

Pavé de veau à l'ail noir
cuit à basse température
ail noir confit en crumble, cromesquis
de potimarron, brandade de topinambour,
chou romanesco et jus de veau à l'arabica.

Royal au chocolat Andoa "Bio"
biscuit dacquoise succès, croustillant
amande noisette, mousse chocolat Andoa bio,
insert crémeux Andoa bio, glaçage cacao,
dent de loup chocolat Andoa bio.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Ciro's

Dîner musical à partir de 20h00
avec Angelina Wismes dans le cadre raffiné
du restaurant face à la mer.
Tenue correcte exigée.

190 €
Par personne
hors boissons

95 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses amuse-bouches.

Cœur de saumon mariné
pétales de gingembre et citron vert,
sablé parmesan et jus de roquette.

Langoustines rôties
raviole de chair de crabe et légumes anciens,
poêlée de champignons en persillade,
chips de pain aux algues.

Filet de bar grillé
crémeux de patate douce parfumé
aux éclats de pistache, cromesquis
de langoustine à la truffe et son beurre d'oursin.

Filet de bœuf rossini
escalope de foie gras poêlée,
pomme du vendangeur aux morilles,
croustillant de cèpes à l'estragon
et son jus de viande.

Crémeux truffe noire chocolat blanc à la crème d'Isigny
cœur coulant praliné noisette
et sa crème glacée mascarpone.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TRAITEUR
BARRIÈRE

LÀ OÙ
LA CRÉATION RENCONTRE
LA FÉÉRIE

LES TABLES
BARRIÈRE

Traiteur Barrière
vous accompagne
pour vos soirées privées
et événements
professionnels

Informations et réservations
traiteurbarriere@groupebarriere.com

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Salon des Gouverneurs

Dîner à partir de 20h00 avec le spectacle «Best of Tubes» en compagnie des artistes de la Compagnie LF Productions qui interpréteront les plus belles mélodies et les plus grands tubes de ces dernières décennies. Tenue correcte exigée.

200 €
Par personne
hors boissons

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
et ses pièces apéritives.

Amuse-bouche
Bûchette de crabe à la pomme verte et céleri
meringue au citron et poivre aux algues,
gel au citron vert.

Foie gras de canard mariné à l'Armagnac et café
contisé à la pistache, noisette et noix,
granola de céréales et graines au café,
chutney d'ananas aux fèves Tonka.

Noix de Saint-Jacques poêlées
et dos de lieu jaune
purée de panais à l'orange, palet de butternut,
marmelade aux agrumes, sauce homardine
au beurre d'oursin.

Veau cuit à basse température
aromatisé à l'ail noir
crumble confit à l'ail noir, cromesqui
de potimarron, brandade de topinambour,
chou romanesco et jus de veau à l'arabica.

Mont-Blanc cassis
mascarpone à la vanille, meringue,
marrons glacés, vermicelli de crème de marron
et gelée de cassis.

Café et mignardises.

Brunch musical jazzy du 1er janvier

À partir de 12h00 et jusqu'à 15h00.

80 €
Par personne
hors boissons

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Cocktail des FÊTES

19€

À déguster dans les bars des Hôtels Barrière

Rhum brun
Amaretto
Cointreau
Ananas
Champagne
21 CL

LES TABLES BARRIÈRE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Saint-Sylvestre à l'O2 Sofa Bar

Cadre étudié et feutré, atmosphère raffinée et voluptueuse, théâtre des plus belles soirées deauvillaises, l'O2 est un concentré de rêves aux multiples facettes.
Le lieu incontournable pour un 31 pétillant à souhait à partir de 22h00 !

Carte de Fêtes

à partir de

10 €

la consommation

L'instant Champagne

29 €

Veuve Clicquot Brut
la coupe 12cl et ses accompagnements

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Les Scènes

VENDREDI 31 DÉCEMBRE 22H30

CASINO BARRIERE DEAUVILLE • THÉÂTRE DU CASINO

Liane Foly

CONCERT

Le music-hall n'a pas de secret pour elle. Liane Foly illuminera la scène du Casino Barrière Deauville le 31 décembre, le temps d'un spectacle unique et exceptionnel ! Elle fera montre de ses talents d'humoriste et d'imitatrice hors pair et interprétera les plus belles chansons de son répertoire (Ca va, ça vient, Au fur et à mesure...). De quoi finir l'année en beauté !

✦ À partir de **52€** ✦

RÉSERVATIONS :

+33 (0)2 31 14 31 14 - www.casino-deauville.com

Terminez l'année en beauté et démarrez la suivante de plus belle dans les Hôtels.

Réveillons des Enfants

LE NORMANDY *****

SALON DEAUVILLE - À PARTIR DE 20H00

MAGIC CHRISTMAS

RÉVEILLON DE NOËL

Magic mocktail
Farandole d'entrées
Délices de Noël et leurs garnitures
Gourmandises et leurs garnitures
Champomy, jus de fruits, sodas,
eaux minérales

105€* / enfant

LE GRAND BAL MASQUÉ

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Mocktail
Farandole d'entrées
Délices de fêtes et leurs garnitures
Gourmandises et leurs garnitures
Champomy, jus de fruits, sodas, eaux minérales
Déguisement offert pour tous les enfants.

155€* / enfant

Réservations : 02 31 98 66 22 normandy@groupebarriere.com

L'HÔTEL DU GOLF ****

SALON ENFANT - À PARTIR DE 20H30

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

Farandole d'entrées
Délices de Noël et leurs garnitures
Gourmandises et leurs garnitures
Champomy, jus de fruits, sodas,
eaux minérales
Soirée des enfants.
Déguisement offert pour tous les enfants.

110€* / enfant

Réveillon de la Saint-Sylvestre à La Pommeraie

Dîner musical avec le trio Iscream à partir de 20h30.
Tenue correcte exigée.

230 €
Par personne hors boissons

120 €
Par enfant (- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
accompagnée de gougères, canapés.

Fraîcheur de saumon
betterave et crème de truffe.

Foie gras mariné au Porto rouge
noisettes et raisins secs, chutney ananas
tonka et briochette tiède.

Langoustines rôties
raviole de chair de crabe et légumes anciens,
poêlée de champignons miniatures,
fèves de soja, sauce de crustacés
et chips de pain aux algues.

Pavé de veau à l'ail noir
cromesquis de potimarron et brandade
de topinambour, jus de veau à l'arabica.

Pont-l'Evêque farci aux fruits secs
et miel de nos ruches
petit mesclun d'hiver.

Mont-Blanc cassis crème de marrons,
mascarpone vanillé
meringue et boule de glace café.

Café et mignardises.

Dîner hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Côté Royal

Dîner musical avec le chanteur Dial accompagné d'un clavier et d'un bassiste à partir de 20h00.
Tenue correcte exigée.

280 €
Par personne
hors boissons

140 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
accompagnée de saumon gravelax
et de viande de bœuf séchée aux poivres.

Le caviar Fouquet's
crème de ciboulette et mimosa.

Homard à la russe
bisque réduite, fine macédoine
aux œufs de hareng fumé.

Le turbot au safran
pelmeni de crabe, girolles et salsifi.

Bœuf rôti à la truffe
légumes racines, pomme roulée
aux champignons, escalope de foie gras.

Pont-l'Evêque truffé
et salade de mesclun.

Kremlin aux chocolats,
éclats de baies rouges.

Café et mignardises.

Repas hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS +33 (0)2 31 98 66 33 · ROYAL@GROUPEBARRIERE.COM

Brunch du Nouvel An

La Belle Époque vous accueille à partir de 13h00.
Coupe de Champagne Veuve Clicquot Vintage.

170 €
Par personne
hors boissons

85 €
Par enfant
(- 12 ans)

Réveillon de la Saint-Sylvestre à La Belle Époque

Dîner musical à partir de 20h00
animé par un trio live dans une ambiance chic et raffinée. Tenue correcte exigée.

310 €
Par personne
hors boissons

155 €
Par enfant
(- 12 ans)

Coupe de Champagne Moët & Chandon 12cl
Caviar Fouquet's 10grs, œuf mimosa.

Fin velouté de cèpe à l'huile de noisette,
coquilles Saint-Jacques à la truffe noire.

Pithivier de ris de veau au foie gras de canard
au parfum de cannelle et épices douces,
compote de figues.

Turbot rôti au beurre,
marmelade de citron jaune,
purée de céleri et crosnes.

Filet de veau cuit au poêlon,
sphère de potimarron,
compote de topinambour.

Brie au mascarpone truffé,
salade de mâche et fruits confits.

Mont-Blanc au marron
et crème de cassis, râpé de truffe noire.

Café et mignardises

Repas hors boissons - Se renseigner pour la carte des boissons au moment de votre réservation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

COFFRETS CADEAUX BARRIÈRE

Pour les fêtes, offrez une vue imprenable sur le bonheur.

cadeauxbarriere.com/deauville
cadeauxbarriere.com/trouville

SÉJOURS • CASINOS • BIEN-ÊTRE • RESTAURANTS • SPECTACLES

* voir conditions sur www.cadeauxbarriere.com. Accès aux Casinos est réservé aux personnes majeures et non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte de fidélité Barrière en cours de validité. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

✦ Idées cadeaux de Fêtes ✦

Pour cette fin d'année, offrez à vos proches des cadeaux d'exception.
En vente à l'Accueil des Casinos ou auprès des Conciergeries des Hôtels.

BOULE À NEIGE BARRIÈRE

Une boule à neige en édition limitée aux couleurs de Barrière représentant tous les métiers du Groupe : casino, hôtellerie, restauration, spa, golf.

52 €

–

44 € Membres Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

BALLERINES BAGLLERINA

Bagllerina signe les ballerines pliables du Normandy au motif signature de cette institution de l'hôtellerie de luxe, la toile de Jouy. Chics et pratiques avec leurs semelles en cuir extra souples il ne reste qu'à choisir la couleur, rose ou bleu.

110 € Coloris au choix bleu ou rose

–

90 € Membres Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

SPAS DIANE BARRIÈRE

Découvrez les produits beauté et bien-être dans les boutiques Spa Diane Barrière. Un vaste choix de cadeaux de fête uniques.

10% de remise membres Le Carré VIP Barrière et Infiniment Barrière

Votre Resort Barrière Deauville-Trouville vous accueille dans le strict respect des gestes protecteurs, selon les règles sanitaires en vigueur sur le territoire français. L'ensemble de nos réveillons sont non dansants.

Si un ou plusieurs réveillons ne peut ou ne peuvent être honoré(s), le Resort Barrière pourra annuler la prestation 7 jours avant la date du réveillon concerné avec possibilité de remboursement ou de report sur un autre réveillon équivalent sur le Resort Barrière.

CASINO BARRIÈRE DEAUVILLE
Rue Edmond Blanc, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 14 31 14
casinodeauville@groupebarriere.com

CASINO BARRIÈRE TROUVILLE
Place du Maréchal Foch, 14360 Trouville-sur-Mer - Tél : + 33 (0)2 31 87 75 00
accueil-trouville@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE LE NORMANDY DEAUVILLE***
Rue Jean Mermoz, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 98 66 22
normandy@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE LE ROYAL DEAUVILLE***
Boulevard Eugène Cornuché, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 98 66 33
royal@groupebarriere.com

HÔTEL BARRIÈRE L'HÔTEL DU GOLF DEAUVILLE**
Mont Canisy, 14800 Deauville - Tél : + 33 (0)2 31 14 24 00
hoteldugolf@groupebarriere.com

RÉSERVATIONS DE SÉJOURS

Tél. : 02 31 14 39 50 (numéro non surtaxé)

resortbarriere-deauvilletrouville.com

@deauvilletrouville.barriere
@lenormandy.barriere

Prix nets en euros TTC. La Direction se réserve le droit de modifier le programme sans préavis. L'accès aux casinos est assujetti à la présentation d'une pièce d'identité ou d'une carte Le Carré VIP Barrière. Tenue correcte exigée. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pratiquez une activité régulière : www.mangerbouger.fr. Crédits photos : Photothèque groupe Barrière (Guy Isaac, Stéphane Dévé, David Aubert, Fabrice Rambert, Laurent Fau, Pascal Pronnier), iStock. Ne pas jeter sur la voie publique.

18+ | JOUER COMPORTE DES RISQUES : ENDETTEMENT, DÉPENDANCE... APPELEZ LE 09 74 75 13 13 (APPEL NON SURTAXÉ)